

Zeitschrift: Le nouveau conteur vaudois et romand
Band: 78 (1951)
Heft: 12

Artikel: Les conseils de "Perrette" : repas... d'été : salade de fromage
Autor: Perrette
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-227904>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 29.09.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>



Les conseils de " PERRETTE "

Repas... d'été

Ah! que de fois, en été, n'a-t-on pas soupiré à l'heure des repas :

Que pourrions-nous manger de ravigotant ?

Et déjà la ménagère s'interroge pour satisfaire à l'envie d'un repas d'été rafraîchissant et dont la préparation est des plus simples...

Salade de fromage

Coupez du fromage de Gruyère en fines tranches. Préparez une sauce de salade avec du vinaigre, de l'huile, du poivre, une pincée de sel, un peu de moutarde et deux cuillerées à soupe de crème. Ajoutez le fromage. Bien mélanger le tout et laisser reposer la salade pendant une heure avant de servir.

Selon les goûts, ajoutez une cuillerée de cumin (pour les messieurs on peut forcer la

dose) ainsi qu'un peu de raifort râpé (c'est la saison).

Garnir avec des moitiés d'œuf et des quartiers de tomate.

Malice d'élève

Un instituteur donne sa leçon sur les préfixes et les suffixes.

— Voyons, élève Bonzon, citez-moi l'exemple de quelques diminutifs qui se terminent par le suffixe « cule »...

— !!!

— Allons, mon ami... animalcule, petit animal... monticule, petit mont...

Un autre élève lève la main :

— Eh bien...

— « Crépuscule »... Monsieur !

Le comble pour un coiffeur

— Quoi, vous ne savez pas ?

— Alerter les pompiers du village pour éteindre... le feu du rasoir !

Par les fortes chaleurs...

... il est difficile de conserver le fromage !

Un bon conseil :

Achetez-le « Chez Perrette », vous serez certain d'avoir un fromage de qualité, emballé dans du papier paraffiné toujours frais qui lui garantit une conservation prolongée et lui garde toute sa saveur.

11 magasins en ville : Rue de la Grotte 3 (Bât. B.C.V.) — Av. Juste-Olivier 12 — Rue Enning 8 — Boulevard de Grancy 8 — Rue Marterey 70 — Av. d'Ouchy 70 — Rue St-Martin 35 — Av. des Mousquines 1 — Cheneau-de-Bourg 4 — Av. de la Harpe 21 — Cité-Derrière 4

Centrale laitière de Lausanne
Laiterie Agricole